IL TRINCIANTE

D I

MATTIO MOLINARI.

In PADOVA, Per Liuio Pasquati.

Con Licenza de Superiori.

CORTESE LETTORE.

CHi s'affadiga di giouare altrui, e ſempre lodeuole: tutti gl' Autori han queſto oggetto, pochi conſeguiſcano la perfeZione che brama il mondo, e i genij del componitore, e del Lettore ſono per ordenario in qualche parte diuerſi; ti moſtro con ogni candidezza quel poco che sò, e però ſe tu non vi troui dentro quell' eſquiſiteZZe che tù brami, conſolati con la mia debolezza, e ti ſia libero il cenſurarmi, ſi come è ſtata tutta mia colpa il diſpiacerti.

All' Illuſtriſs. e Eccellentiſs. Sig. il Signor

GIO: BERNARDO CONTE E NOBILE, SIGNORE DI LIPPA.

Illuſtriſs. e Eccellentiſs. Sig. Signor Colendiſs.

LA venerazione che porto all'infiniti meriti di V.E. m'hà indotto à conſecrare al nome ſuo queſte mie benche deboli fadighe. Sè l'arte haueſſe imitata la deuozione non ſarei ſenza lode, mà ſe hà vacillato l'ingegno hà meritato l'elezione creando l'autorità di V. E. quelle qualità, nell'opera che non gl'hà ſaputo imprimere la mia penna. e reuerente à V. E. m'inchino. Padoua il Primo di Aprile 1636.

Di Voſtra Eccell.za

Vmiliſs. Ser.
Mattio Molinari.

Dell'Inuentori del Trinciare.

CAP. I.

QVando gl'huomini più credeuano alla Natura meno corrotta nell'eleZione de cibi, non era per ancora il guſto noſtro diuentato così eſquiſito. crebbe la potenZa, mancò la moderazione, e dall' AbbondanZa, e dall'ozio ne nacque la ſuperbia de conuiti. gl'Aſiatici come più molli è effemminati furono fra l'altre Nazioni ſingolariſsimi nel frequentargli nõ ſolo nè di loro più ſolenni in pubblico mà ancora nelle proprie magioni con i priuati. Le Donne nobili, che v'interueniuano douen-

do esser seruite di viuande alla Tauola v'introdussero per decoro del grado loro il Trinciante, officio primieramente esercitato dall'istesi conuitati, mà poi fatto proprio di persona nobile, ò di simili se non di sangue almeno d'aspetto, e di maniere; se ne passò il lusso delle cene dall'Asia nell'Europa, è celebrati nella Grecia i nomi di Agi, Lamprio, è d'altri ministri delle mense. hebbe anco Roma i suoi Mistilli, e suoi Taratalli, i quali irritando con la maestria delle viuande gl'appetiti soprafatti, son seruiti d'istrumento ad assottigliare l'ingegno del Trinciante, senza il quale sarebbero i banchetti de grandi priui di quella magnificenza, e di quello splendore, che li rende riguardeuoli, è li distingue da priuati.

Delle parti del Trinciante.
CAP. II.

IL Trinciare è vn arte che hà per ſoggetto tutte le viuande che ſi poſſono diuidere col coltello. L'Artefice, è il Trinciante, il quale deue operare con tanta politezza, e leggiadria, quanto ogni leggiero mancamento fatto in preſenza di perſone di qualità diuenta ſempre maggiore, sfuggirà ogni ſiniſtro incontro con la prudenza, è queſta ſuppone la cognizione di quelle parti che ſono il fondamento dell'arte.

Si preſenterà dunque primieramente alla Tauola con ſembiante lieto sfuggendo di storcere il viſo ò di ſtralunare l'occhi perche l'vno hà del rozo, l'altro dell'inſipido, è quiui hauerà con buono ordine diſpoſti i coltelli, è qualunque coſa che al ſuo mestiere ſi richiede.

Sarà il ſuo luogo dirimpetto al ſuo Signore, ò nella testa della Tauola doue accomodato, ſi butterà ſopra la ſpalla il ſaluietto, che ſarà per coprire i ſuoi arneſi, riuerirà i conuitanti è doppo con i coltelli proporzionati à piatti da trinciare comincìarà a ſcoprirli oſſeruando di non far gesto che habbia dello ſconueneuole, è del

poco

poco pratico, essendo questo di biasmo e al suo Signore, e a se medesimo.

Spartirà le viuande con giudizio e facendone piatti secondo il numero, saranno seruiti secondo l'ordine con il quale precedono.

Terrà le braccia distese, non però come se foßero intereZite ò senza giunture, imbroccarà con ferme Zza, nel tagliare sarà risoluto; sfuggirà di cincistiare i membri da diuidersi, si terrà nõ molto lontano dal piatto acciò posi operare con maggior sicurezza, non s'appoggiarà molto alla Tauola, e s'asterrà d'aprir la bocca ò rimenare la testa, come se a loro, e non alle mani appartenesse

l'offizio

l'offizio del Trinciare perche egli se ne sta in prospettiua è tutti gl'occhi de riguardanti sono in tale operazione i suoi censori; e questi reputo i generali auuertimenti di quest'arte, la quale consiste nel Trinciare quadrupedi, volatili, paste, pesci, e frutti, sicome, di ciascheduno d'essi distintamente dichiararemo.

De

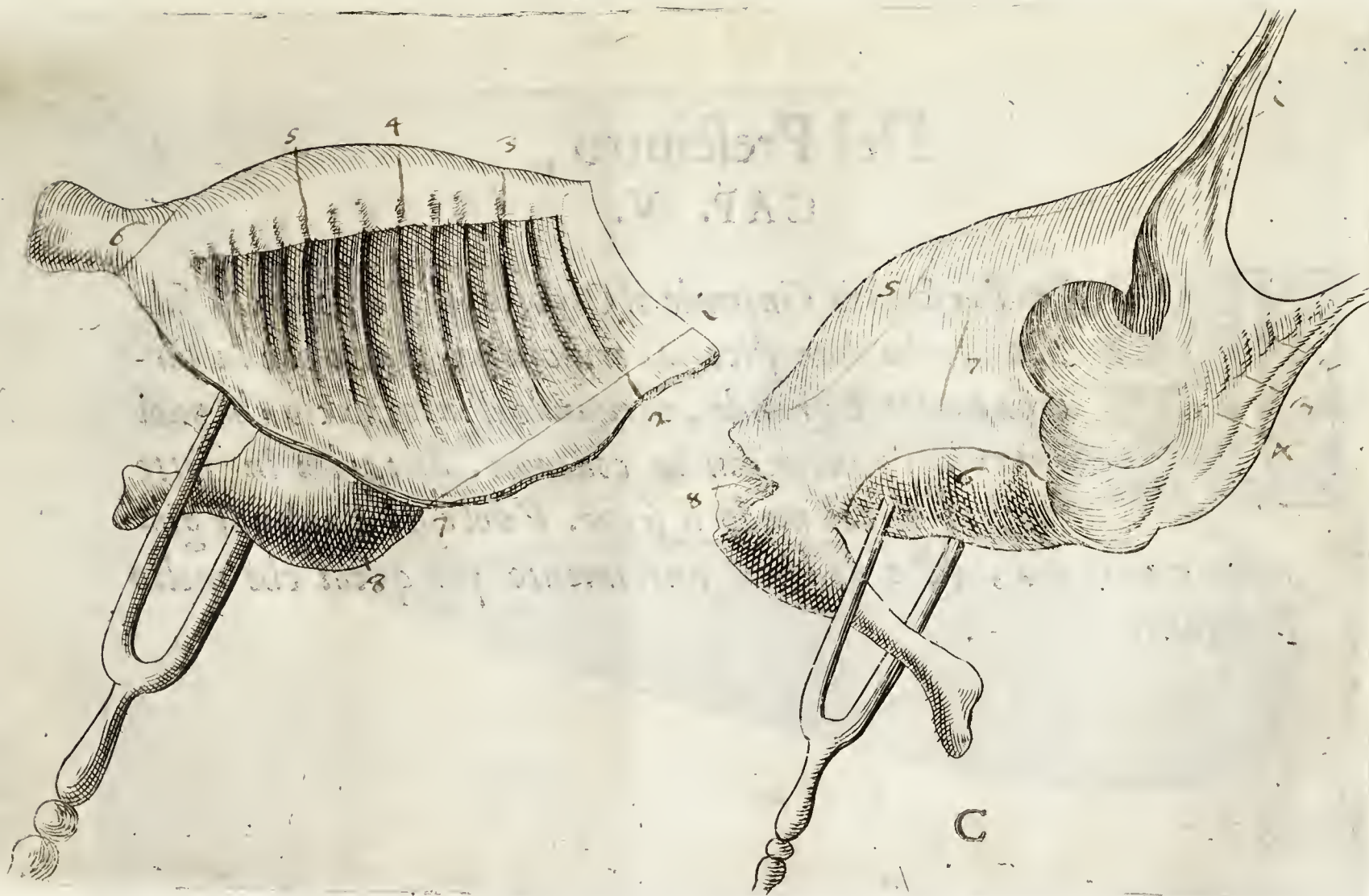
De Quadrupedi.

CAP. III.

I Quadrupedi ò ſi Trinciano intieri, ò veramente qualche membro d'eſsi; è per ageuole tagliare vna ſpalla, ò altra parte che l'animale tutto, è perche ſi deue cominciare dalle loro più facili per far paſsaggio allo più difficili, proporremo prima le parti che per ordenario ſi coſtumano nelle Tauole moſtrando la figura contrapoſta per maggior chiarezza. la pratica di ciò che ſi deue ſapere è che ſupponiamo d'inſegnare con ordine, è con breuità.

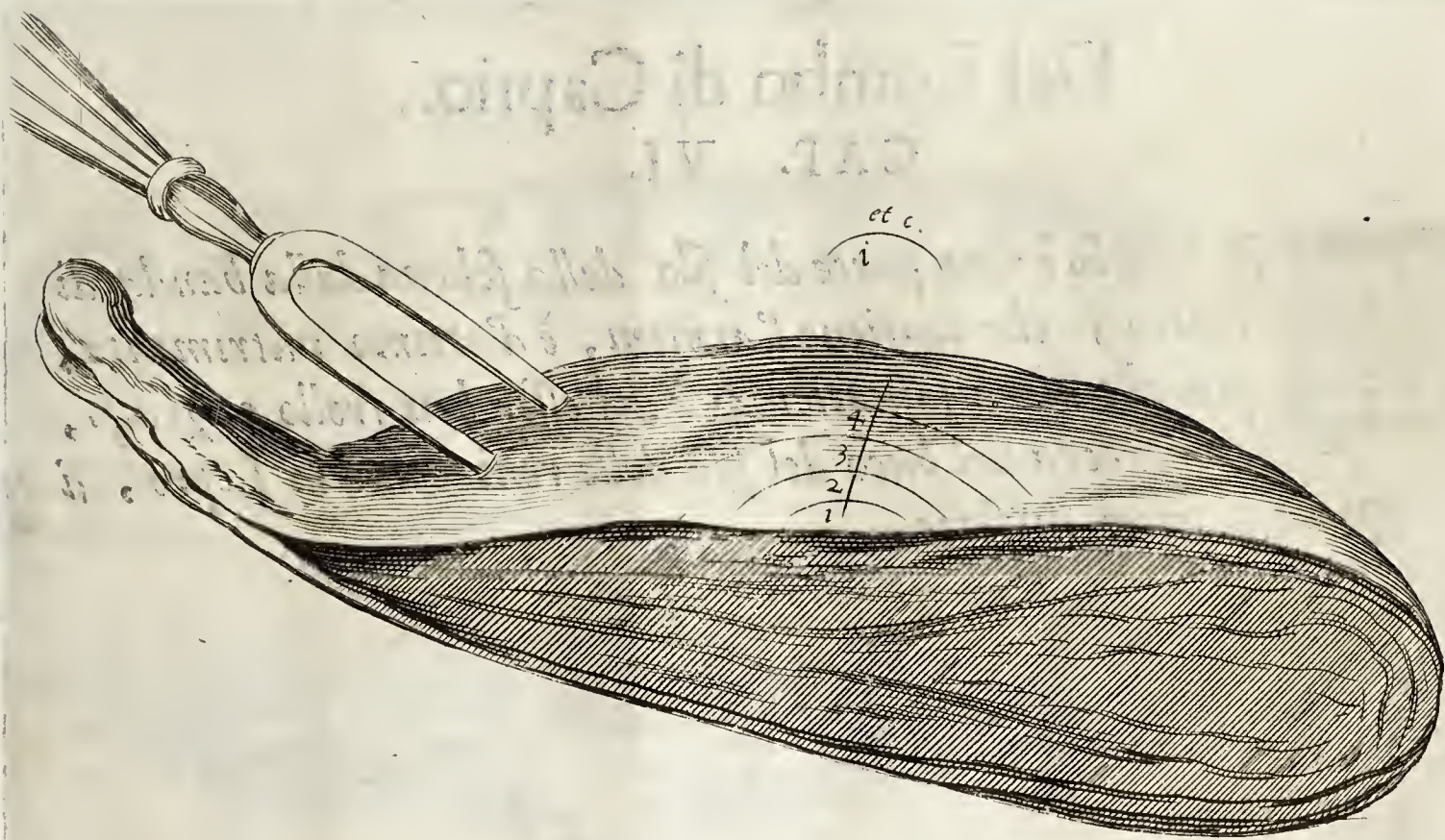
Della Spalla ò del quarto del Capretto. CAP. IIII.

IL Capretto di latte è delicato e di ottimo nutrimento è però e tiglioso, e richiede il coltello con ottimo filo per potersi tagliare delicatamente, s'imbrocca nella maniera che si vede, e si serue conforme al numero delle persone che sono alla Tauola.

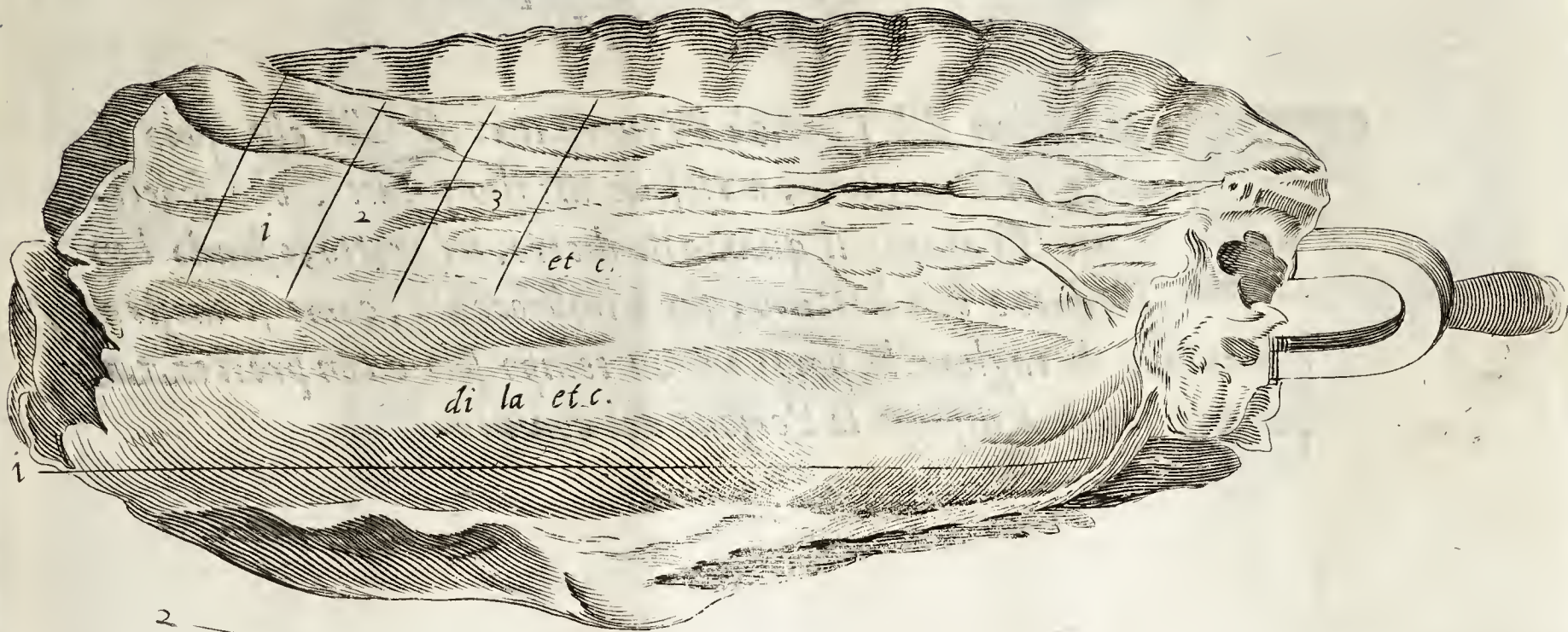
5
4
3
6
2
7
8
5
7
8
C

Del Preſciutto.

CAP. V.

PEr Preſciutto s'intende il Cigotto di Porco tanto ſaluatico, che domeſtico. Si trincia nel piatto con la forcina e coltello grande, e leuando d'intorno ciò che puol hauer del rancio con la codenna. Si taglia in fette ſottili. e in tal modo ſi ſerue. Vuol eſſer d'animal giouane e maſchio, ed' e di buon nutrimento per quelli che molto fadigano.

et c.
i
4
3
2
1

Del Lombo di Caprio.
CAP. VI.

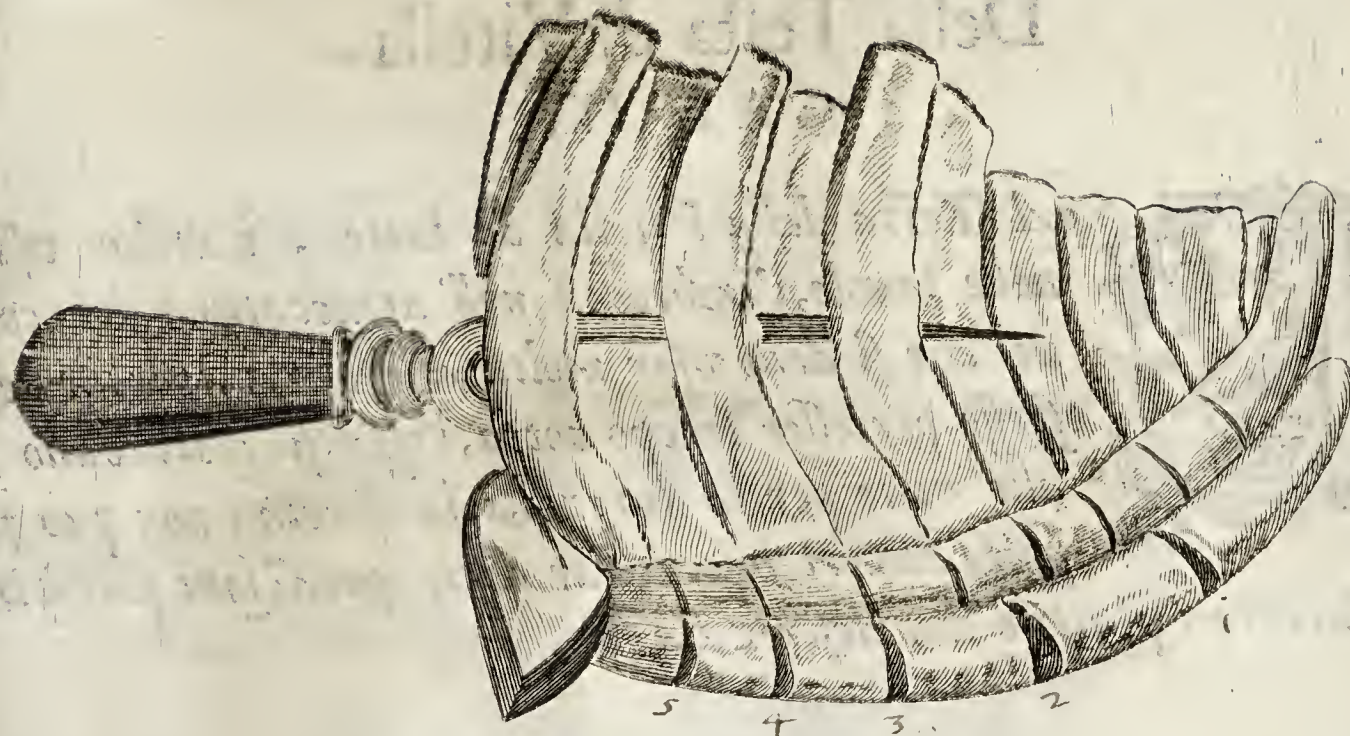
IL Lombo è vna parte del filo della ſchena dalla banda di dietro, che contiene l'arnioni, è d'ottimo nutrimento, più che altra ſaluaticina. Vuol eſſer ben frollo e graſſo, s'imbrocca nel buco del filo delle reni come la Lepre, ſi taglia e ſi ſerue in fette.

i
2
3
et c.
di la et c.
i
2

Del Cigotto di Caprio.
CAP. VII.

LA ſtagion del Caprio è l'Inuernata. Quelli che ſono di latte ſono migliori, e rieſcon meglio pelati, che ſcorticati. Tratanto il quarto di dietro, ò Cigotto, eßendo ben lardato e ben battuto; ſarà imbroccato, come ſi moſtra, oſſeruando di tagliar le parti in vn tempo ſolo e con preſtezza, per non tener a diſagio le Perſone del conuito.

Del Petto di Vitella.

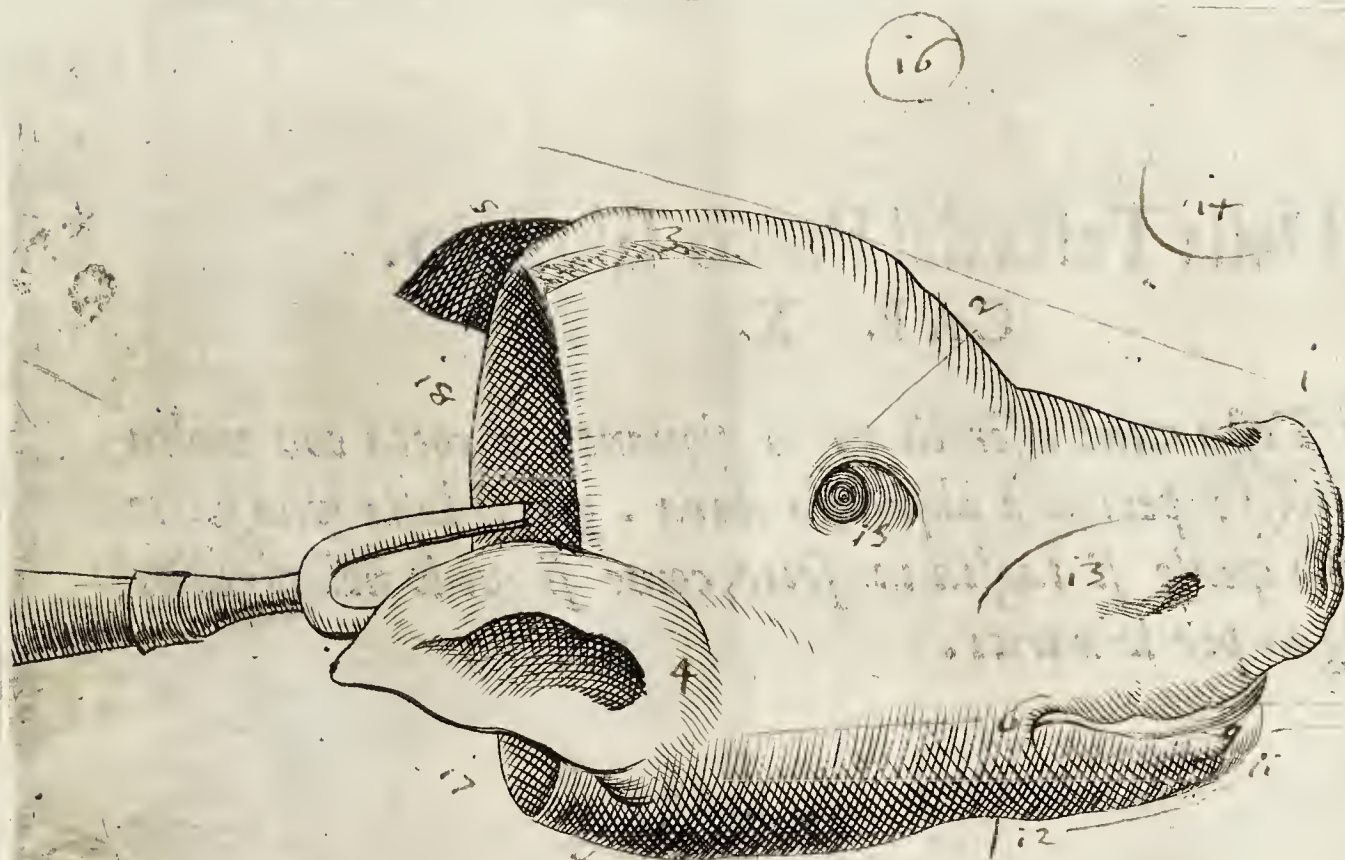
CAP. VIII.

LA Vitella è buona tutto l'anno. La Primauera però è il ſuo proprio tempo auanti che cominci la madre a paſcolar erbeò ſecche, ò dure, procedendo il ſapor della carne dal latte, e il latte dall'erbe. Il petto ſarà fermato nella forcina nella maniera che ſi vede, trouando le gionture della ſchena con garbatura, e ſarà tagliato ſecondo i numeri.

1
2
3
4
5
D

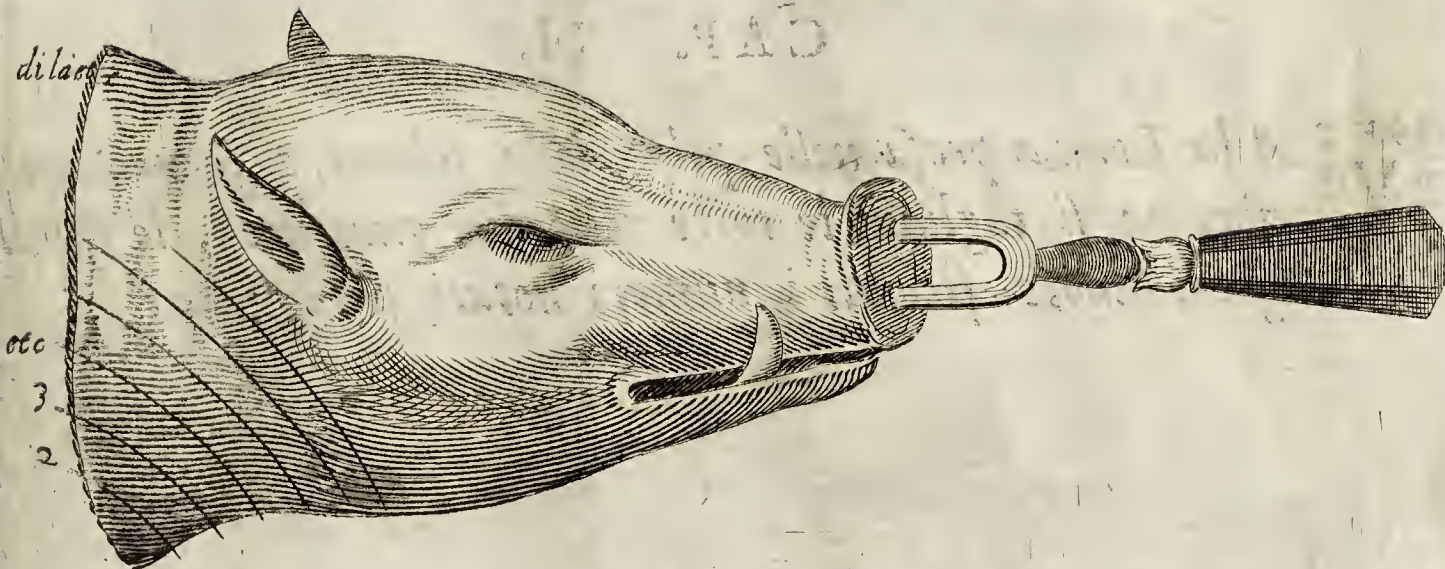
Della Teſta di Vitella.

CAP. IX.

LA Teſta della Vitella di latte, è molto vſata nelle tauole, s'imbrocca nell' attaccatura del collo nel che ſi deue vſar molta diligenza, perche benè ſpeſſo per eſſer troppo cotta, l'oſſa ſi diſtaccano, e alle volte per la durezza, la forcina non può far preſa auuertendo di far dette operazioni ſenza imbrattare i piatti e con deſtrezza.

16
14
5
3
2
1
18
15
13
4
17
8
12
10
11

Della Testa del Porco saluatico.

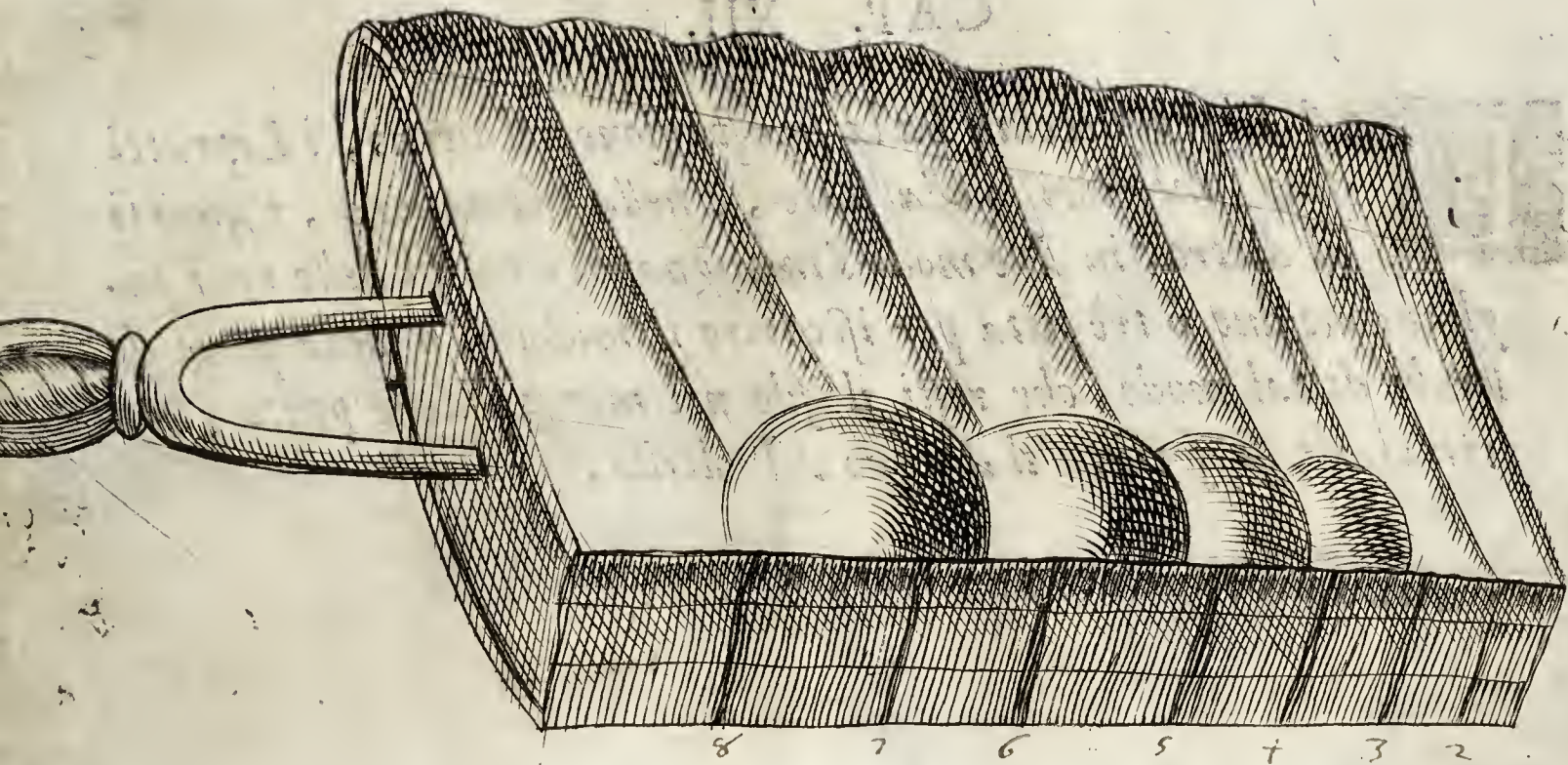
CAP. X.

QVesta Testa vuol esser di porco giouane, e cotta con molta diligenza; perche è alquanto dura. gli si lassa vna parte di collo quale si taglia in fette, come si vede nella figura, e s'impugna per le narici.

dilac
etc
3
2
i

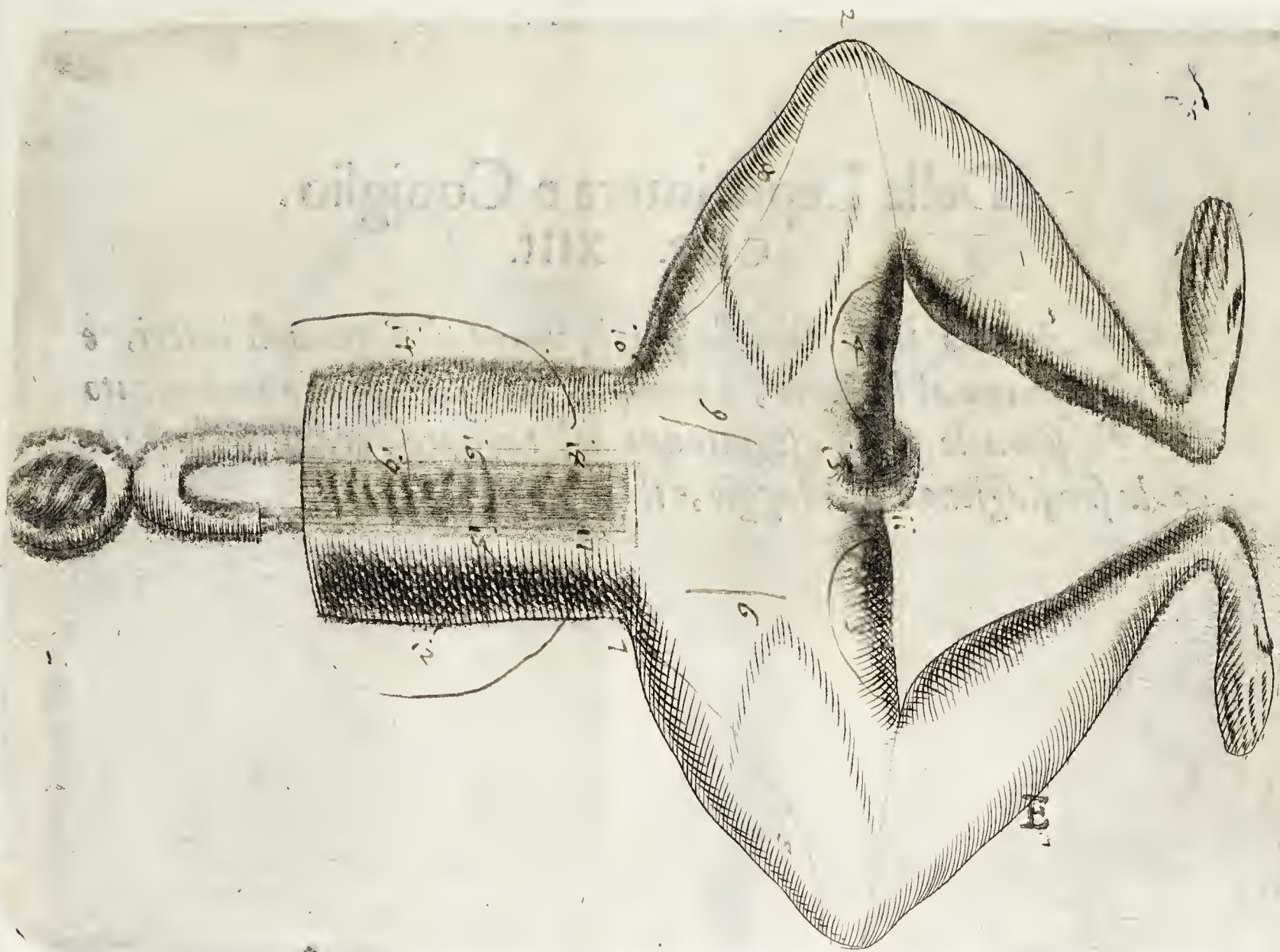
Della Lonza di Vitello.

CAP. XI.

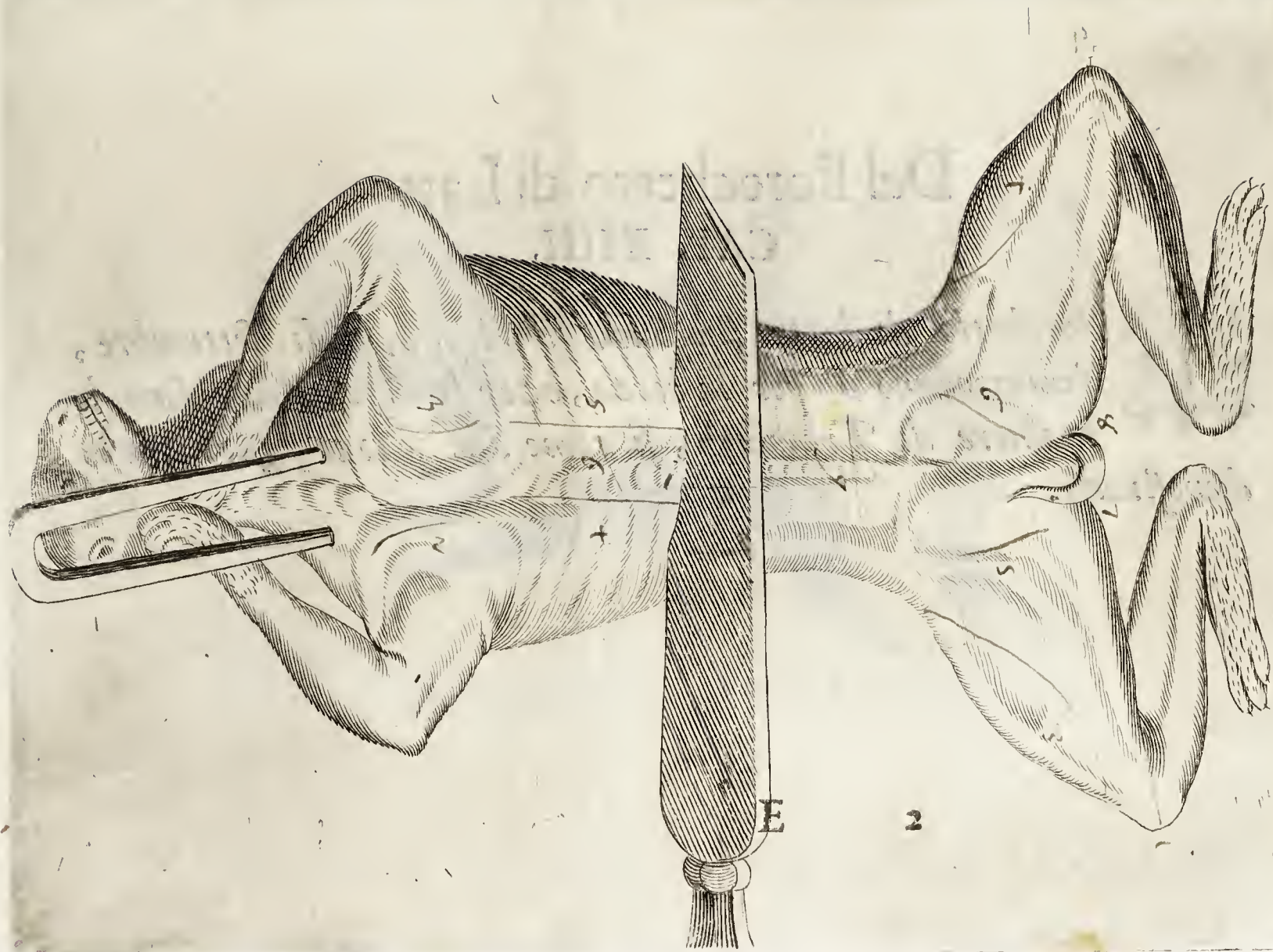
VA la Lonza presa nelle polpe della schena, e fermataui la forcina si tagliano le coste nelle sue giunture, le quali si schiodano, e secondo i numeri notati si tagliano.

8 7 6 5 4 3 2

Della Lepre e Coniglio.

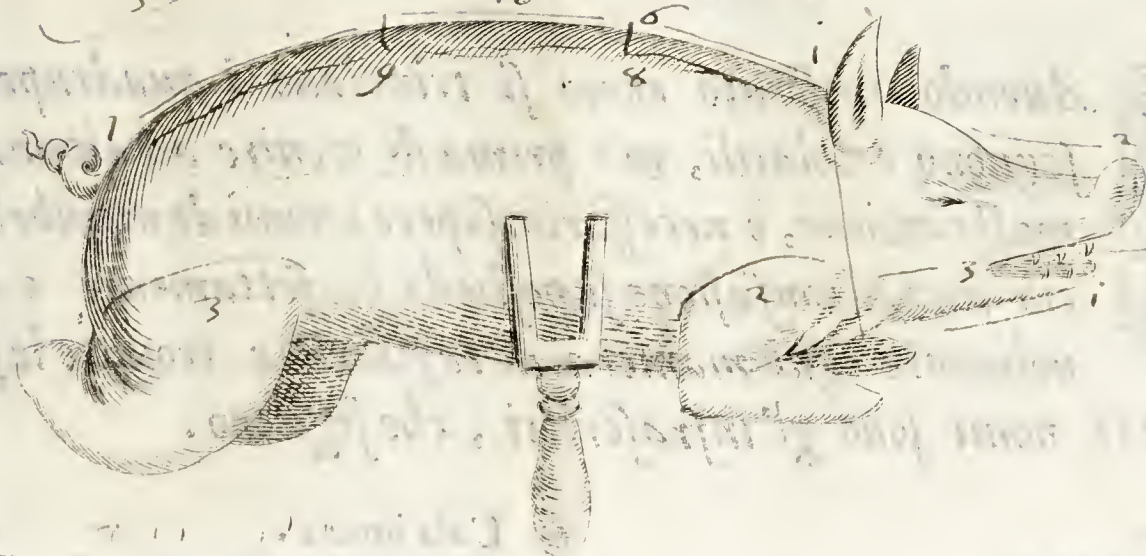
CAP. XII.

LA Lepre vecchia hà la ſua ſtagione nel verno, i Lepratti ſono megliori nella ſtate, e nella primauera, i quarti di dietro, in due modi s'impugnano, ò nel fil delle reni tagliandone due ò trè dita per iſcoprire il midollo, ò nelle polpe de lombi di tal modo, che reſti il filo nel mezzo delle ponte, nel trinciarli ſi ſeguita il diſegno del coltello.

Della Lepre intera e Coniglio.
CAP. XIII.

HAuendo trattatò delle parti, vengo a' gl' animali interi, è prima al lepratto, ò coniglio. ſarà arroſtito, e imbroccato ſopra le ſpalle, ſeguitando nel tagliare l'ordine della figura. la ſua ſtagione è il Maggio, e il Giugno.

E
2

Del Porcchetto di Latte.

CAP. XIIII.

I Porchetti di latte ſon buoni d'Agoſto, e di ſettembre, s'imbroccano ò per la bocca, ò per le coſte, e due ſono le maniere di Trinciarli, ſi come due ſono le figure che lo dimoſtrano.

De Volatili.

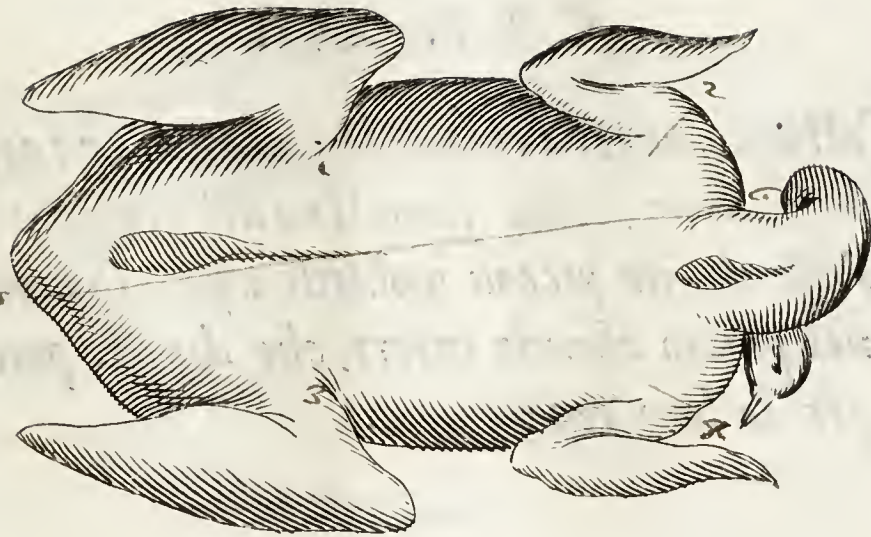
CAP. XV.

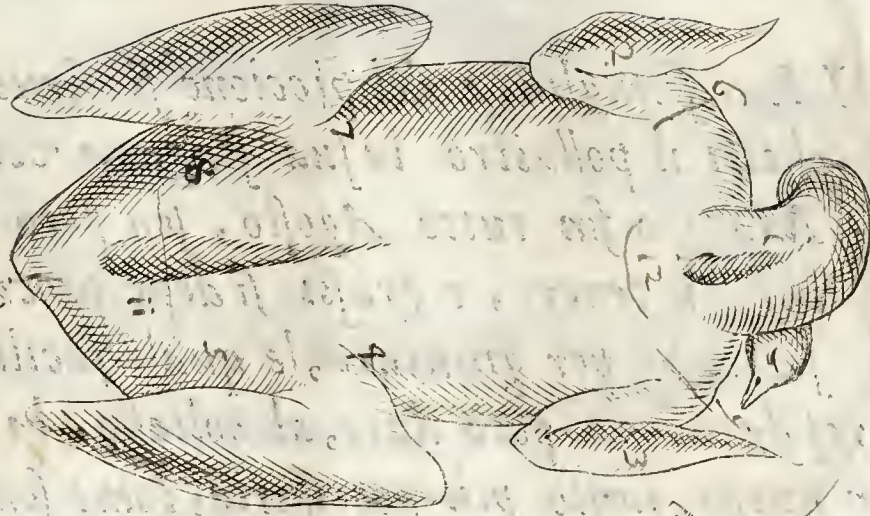
Auendo mostrato come si trinciano i quadrupedi, seguono i volatili, ma prima di venire ad alcuna dimostrazione, è necessario sapere i nomi de membri, accio senza confusione si possieda perfettamente e ageuolmente ogni maniera di tagliare, e trouare le giunture, e detti nomi sono gl'infrascritti, che seguono.

1 Il Collo.
2 La punta dell'ala.
3 La sopra coscia.
4 La coscia.
5 Il codarozzo, ò groppone.
6 L'ala intera.
7 La forcella del petto.
8 Le due palette.
9 Il carcasso del petto.
10 Il carcasso delle reni.

Del Piccione in due pezzi.

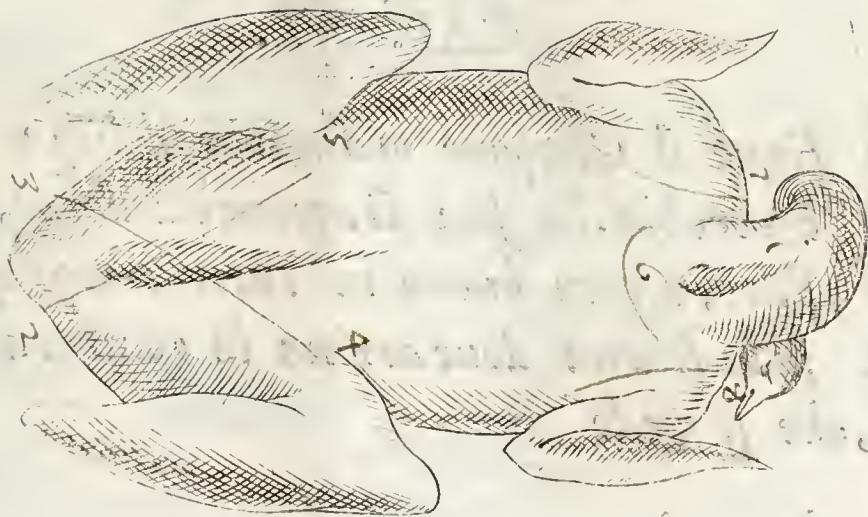
CAP. XVI.

COminciando a tagliare i volatili, ſi deue prima ſapere che altri ſono ſaluatichi, altri domeſtichi; i primi ſono piu difficili, come piu neruoſi, e di giunture piu forti e piu corte, e però cominciaremo da domeſtici, e primieramente dal piccione, la ſtagione ſua è la State ſi leua in aria nelle reni, e ſi diuide in due parti, come ſi vede nel diſegno.

Del Piccione intero
C A P. XVII

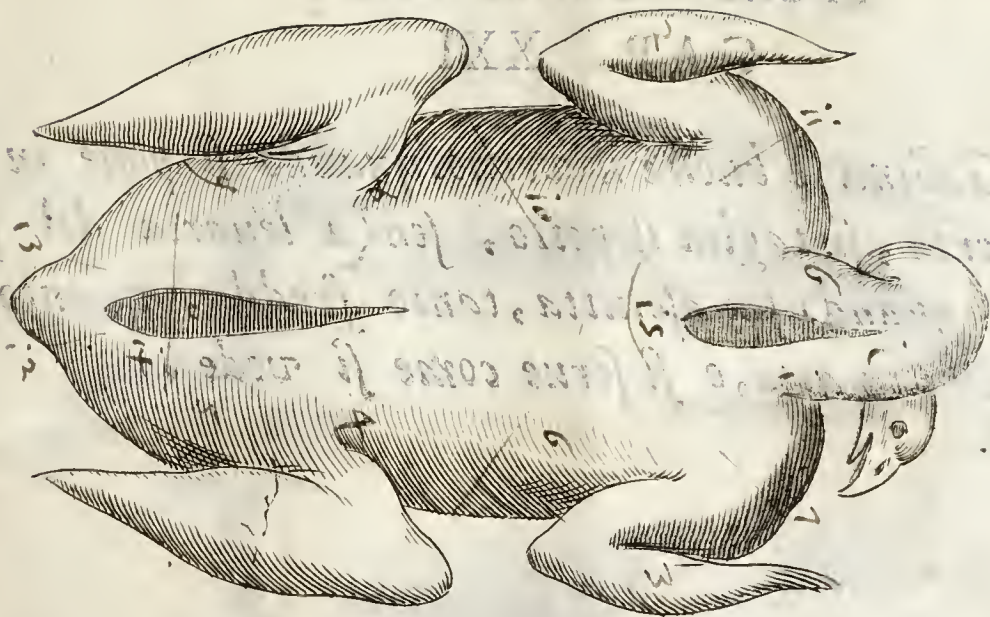
Costume ancora trouar le giunture, e tagliarle, mà che non cadino, come si mostra nel presente disegno, e ciò s'osserua ne piccoli volatili, per far meglior veduta nel piatto essendo interi, che diuisi, potendosi ciò fare ageuolmente per la loro tenerezza.

Del Pollaſtro intero:
CAP. XVIII.

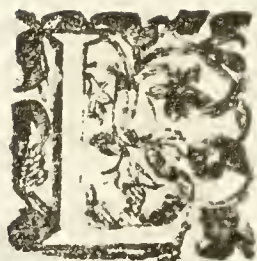
ALLA ſomigliaza del piccione ſi ſerue anco ne, banchetti il pollaſtro la ſua ſtagione vera è del meſe di Maggio fin tutto Agoſto, ſon però buoni fin tanto che ſon teneri, e graſsi ſi deue procurare di dare vn ſol taglio per giuntura, le quali facilmente ſi diſtaccano per non reſiſtere l'oſsa poco dure, al coltello. la leggiadria e la politezza è in queſti tanto più neceſſaria, come ſon meno difficili à tagliare, e più leggieri.

Del Pollastro in pezzi.
CAP. XIX.

ON haurà molto periglio il Trinciante volendo tagliare il pollastro in parti, talmente che si diuidino, perche procurando che per la morbidezza non giri nella forcina, seguirà l'ordine de numeri, che mostra la figura.

Del Cappone.

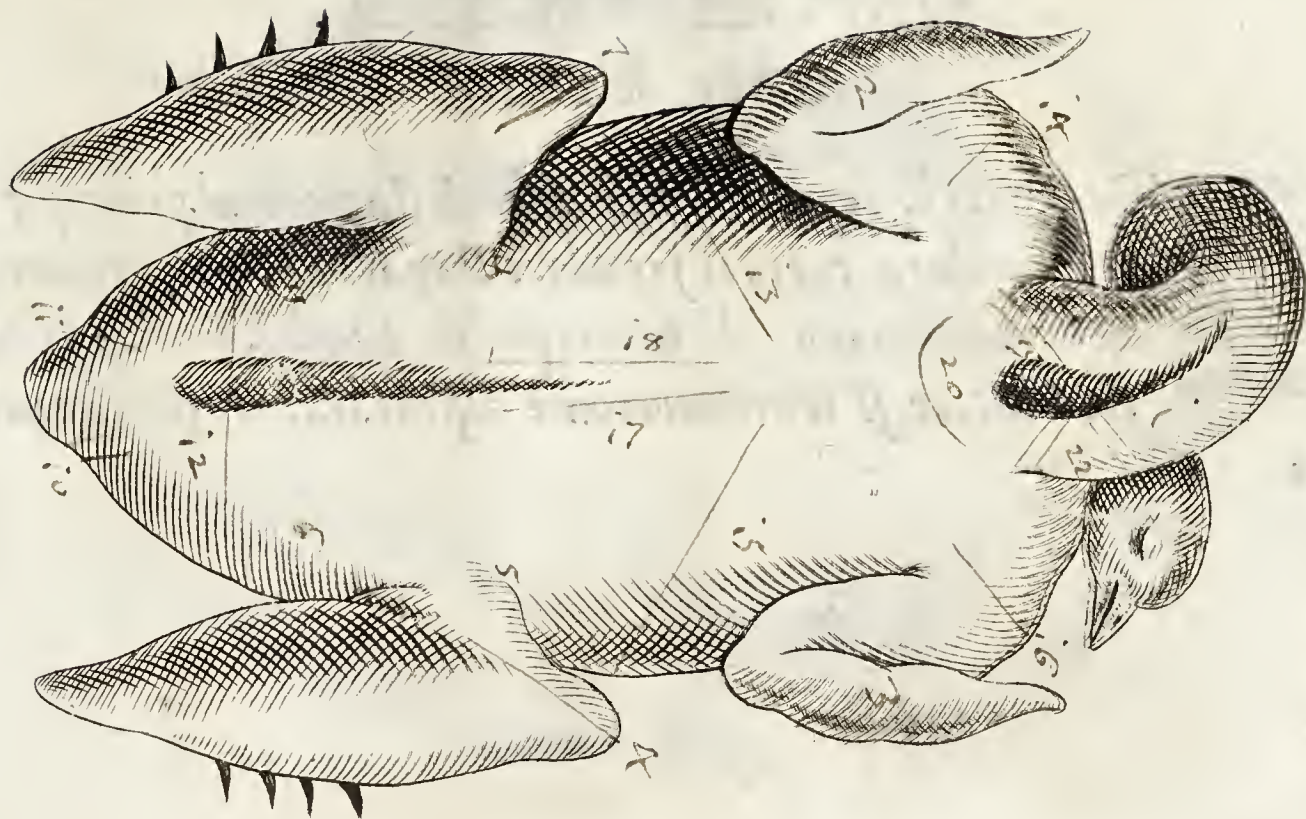
CAP. XX.

Egue il Cappone ordinaria deliZia delle menſe ſe è vecchio. la ſua ſtagione è il verno, ſe è giouane la ſtate, è pero buono in tutti tempi quale imbroccato ſu la ſchena doue arriua la gointura dell'ala, ſi taglia nel modo, che ſi vede

Della Gallina leſſa.

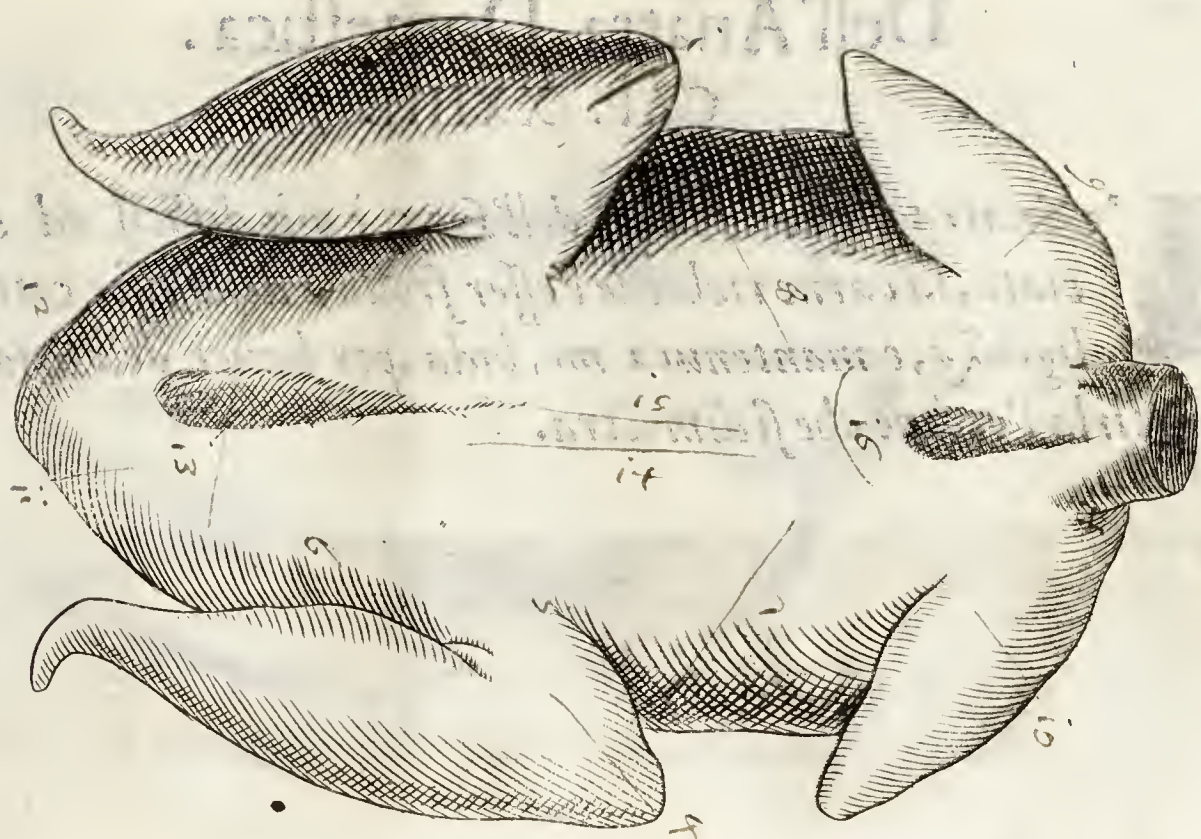
CAP. XXI

A Gallina è buona il verno. quando ſi pone in tauola coperta, ſi taglia il petto, ſenza leuarla del piatto. mà quando ſia aſciutta, tanto fredda, quanto calda ſi leua in aria, e ſi ſerue come ſi vede.

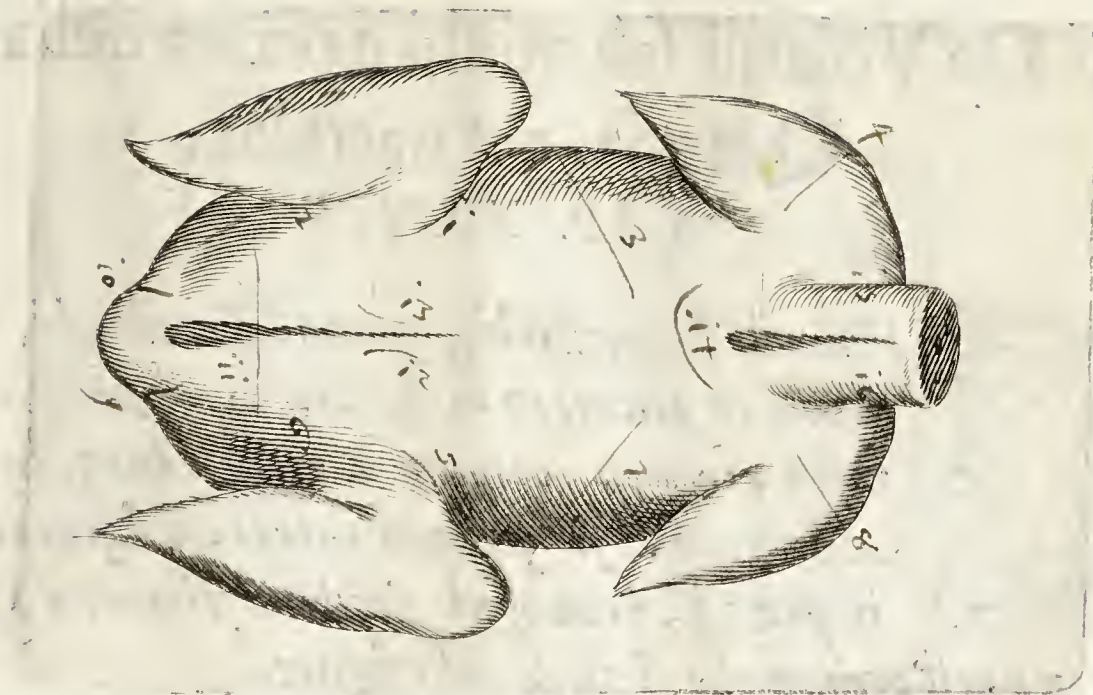
Del Gallo d'India.

CAP. XXII.

L Gallo d'India è proprio del verno, i giouani che altrimente ſi mangiano nel meſe di Maggio ſin all'Autunno ſono i migliori. ſi deue trinciare, e alleggierire ſecondo il coſtume; ſi tagliarà nelle parti che ſi dimoſtrano.

Dell'Oca Domeſtica.

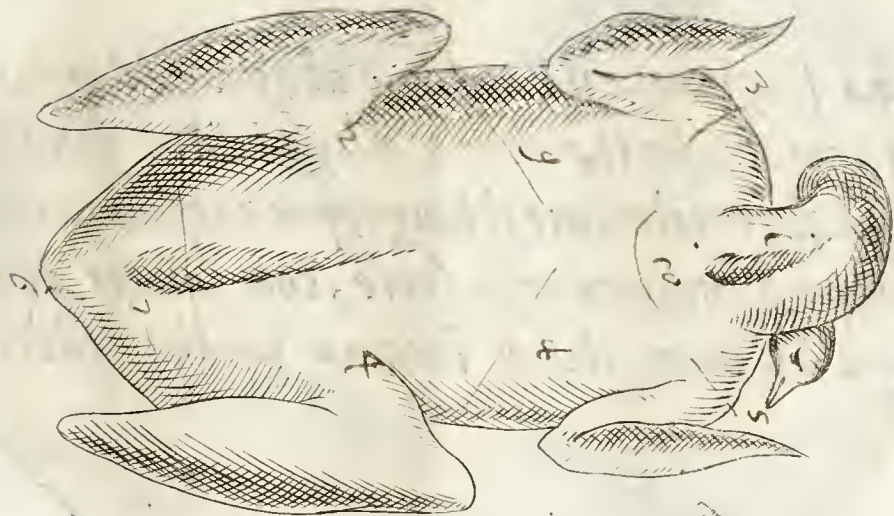
CAP. XXIII.

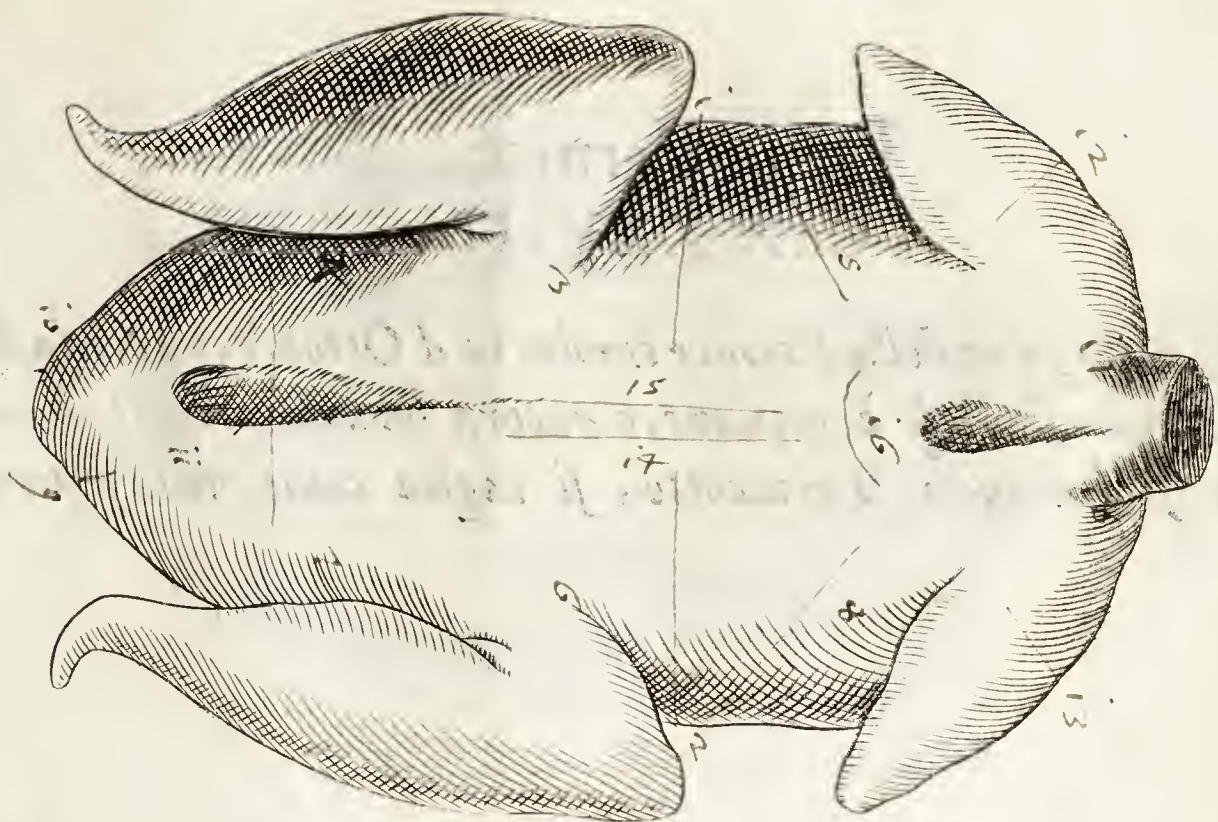
'Oca vecchia comincia ad eſſer di ſtagione al principio d'Ottobre, e dura tutto il freddo. i Papari che ſono. gioueni, e teneri cominciano al principio di Luglio. ſon di graue nutrimento, e ſi trinciano come diſtintamente ſi vede nella figura

Dell'Anatra Domestica.
CAP. XXIIII.

L'*Anatra segue il tempo dell'Oca. è più difficil ad esser trinciata, la carne richiede l'esser frolla, e deue esser cotta con diligenza, e mantenuta morbida, per hauer dell'arido. si segue nel partirla l'ordine che si dimostra.*

De Volatili ſaluatichi e prima della Quaglia, e Anatrello.
CAP. XXV.

Volatili Domeſtichi, ſeguono i Saluatichi, delizie delle tauole, e tenuti in maggiore ſtima, come di manco numero, e non comuni à ciaſcheduno, la Quaglia, e Anatrello, ſi ſerueno interi, ò diſtaccati, e tagliati in pezzi, e con ogni facilità ſi hauera l'intento, regolandoſi con quell'ordine, che ſi vede nelle figure.

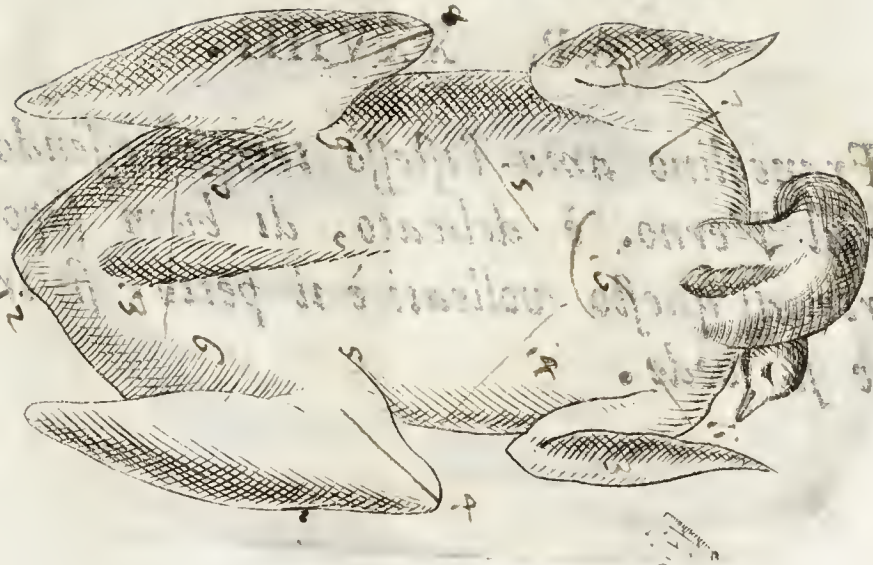
Della Beccaccia.
CAP. XXVI.

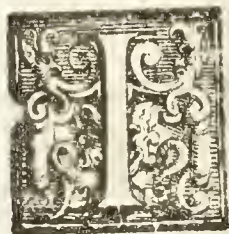
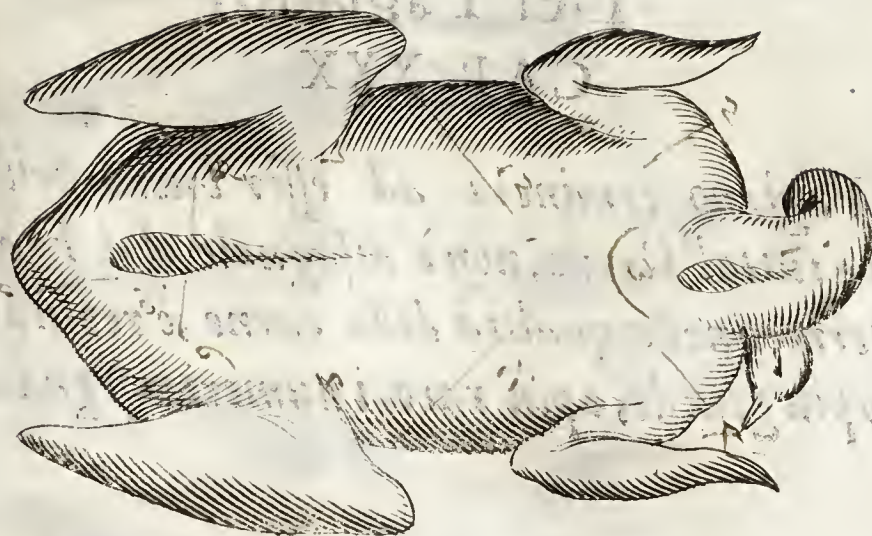
A Beccaccia comincia di Nouembre dura fin alla Primauera, è di buon ſapore, e non è in tutto volgare, ha le giunture gentili, e però ſi trincia con facilità. ſi ſerue intera, ò in pezzi con i tagli che ſi vedono.

Dell'Oca ſaluatica.
CAP. XXVII.

A ſua ſtagione, e il Freddo, è al quanto dura, con le giunture corte, e forti, ricerca diligenza, e giudizio inueſtigandoſi gentilmente il luogo, per tagliar netto; ſi deue oſſeruare d'imbroccarla forte, con batter con garbatura ſoprà la man della forcina perche faccia miglior preſa.

Della Pernice.

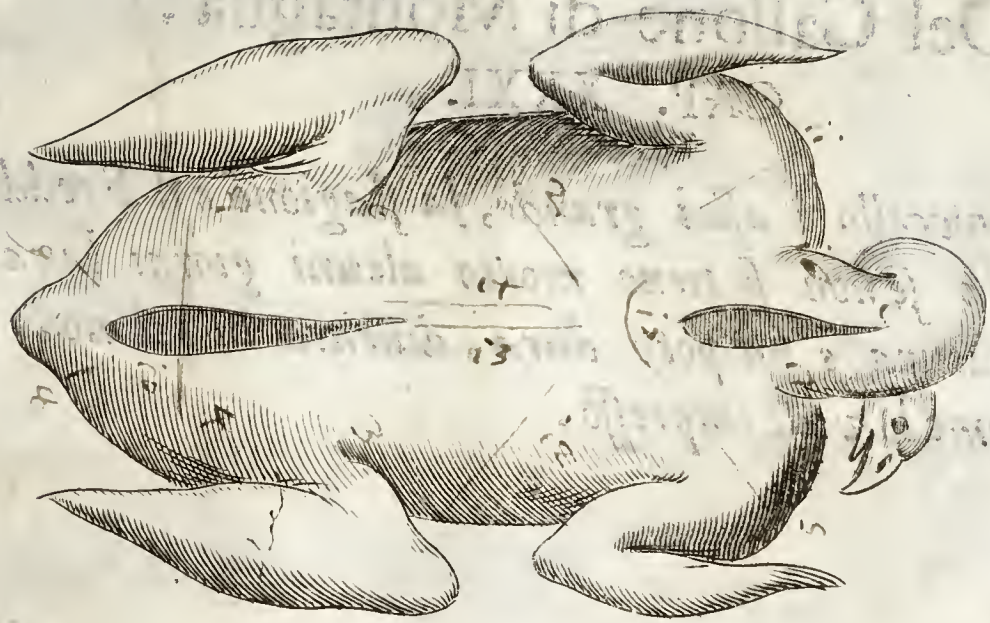
CAP. XXVIII.

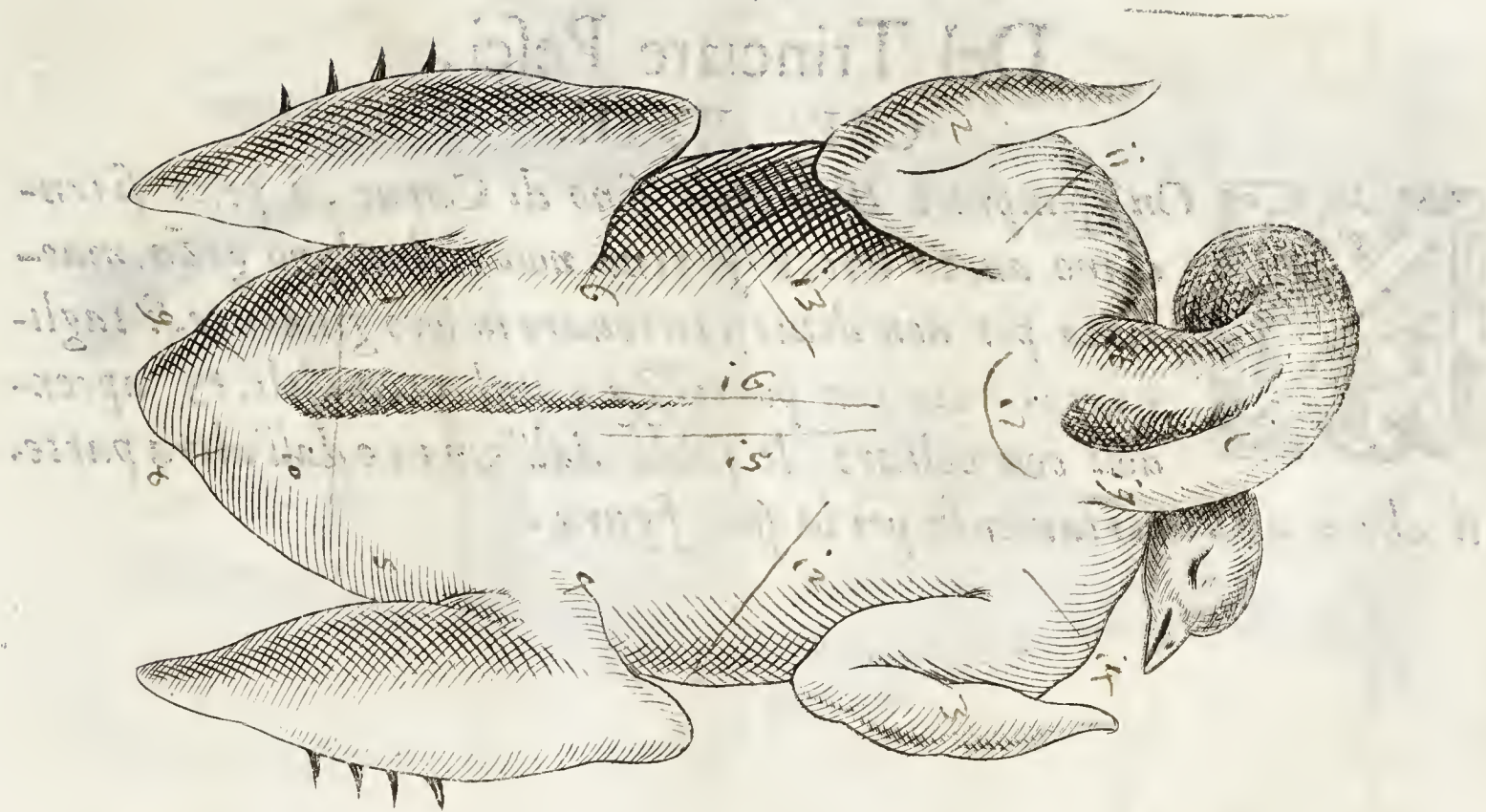
A ſtagione della Pernice comincia d'Ottobre, e arriua à tutta quareſima, ſe è giouane, è ancora buonà d'Agoſto e, all'ora, ſi domanda Pernicotto, ſi taglia come nella ſigura.

I

Del Francolino.

CAP. XXVIIII.

L Francolino ama l'iſteſſo tempo, eſſendo là ſua ſtagione il Verno. è delicato, di buon ſapore, e la meglior parte di queſto volleati è il petto. ſi trincia nel modo che ſi vede.

Del Fagiano.

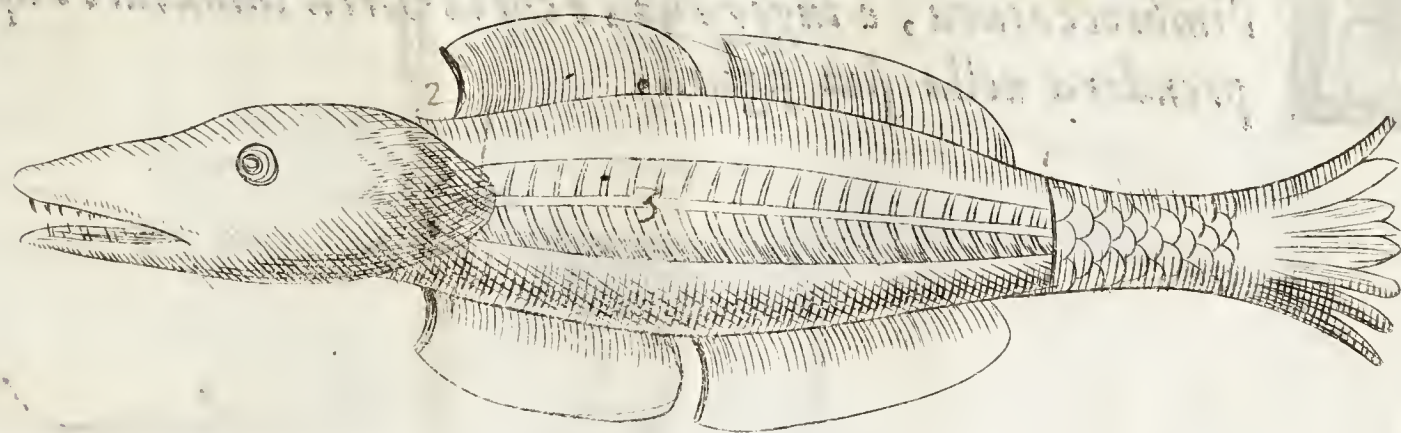
CAP. XXX

IL Fagiano comincia ad esser buono nell' Autunno, e segue tutto l'Verno, non è disuguale dal Fracolino, e della Pernice nella qualità della carne, è reputato però alquanto piu gentile, e più raro. i numeri insegnano come si ua ne conuiti.

Del Gallone di Montagna.
CAP. XXXI.

Questo vccello è aßai grande, la ſtagione è il Freddo. non ſi mangia ſe non ſi tiene morto alcuni giorni la carne, che per natura è un poco dura, diuenta in tal modo eſquiſita & ſe trincia come lo vede impreſſo.

Del Trinciare Pesci.

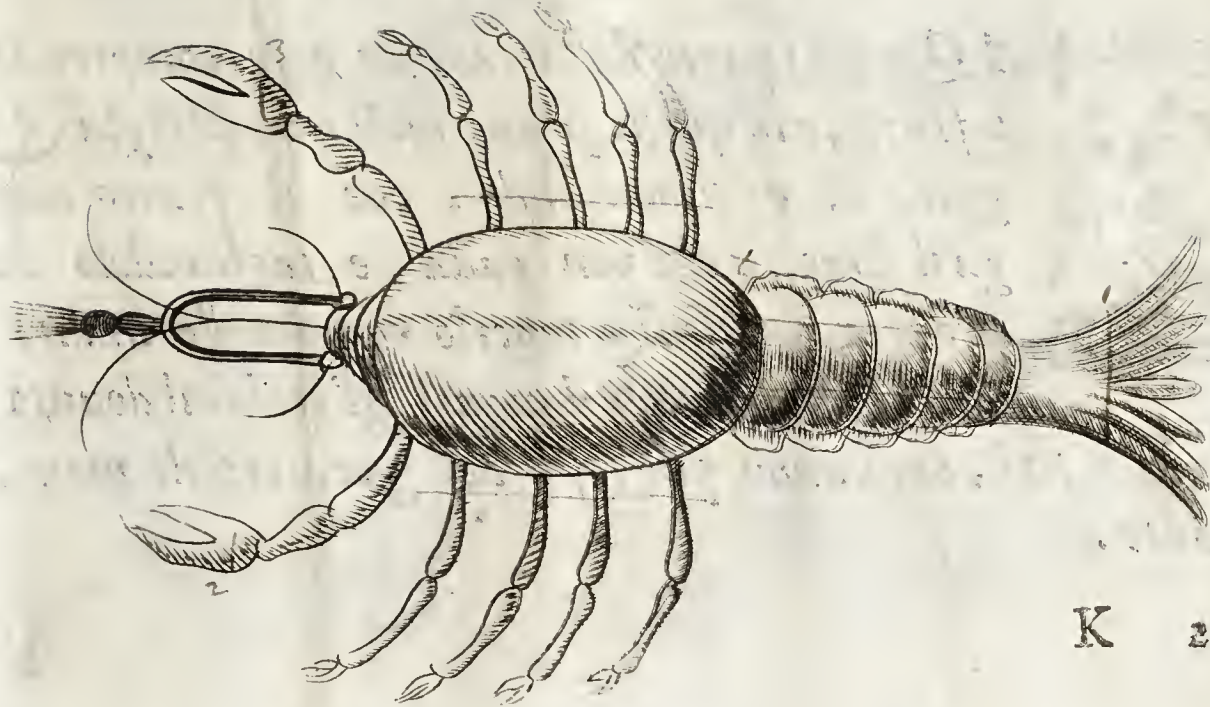
CAP. XXXII.

NOn sempre i Banchetti sono di Carne. i pesci si trnciano ancor loro, e se bene non richiedano gran maestria per non douersi ritrouare in loro giunture, si taglino tutta via con politezza, imbroccandoli, & aprendoli con voltare le falde dall'vna, e dall'altra parte. il che è noto apertamente per la sua figura.

2
3
2
5

Del Gambaro.

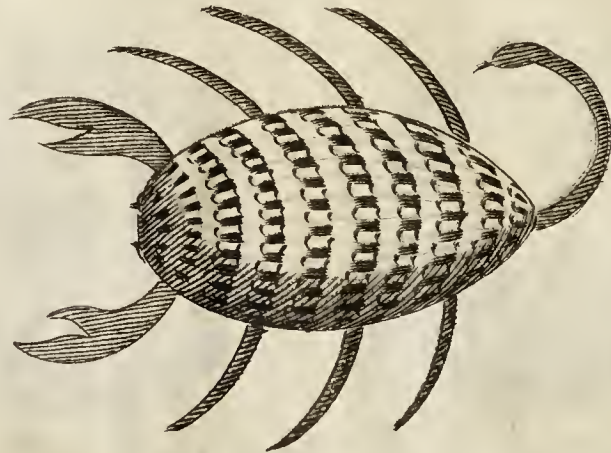
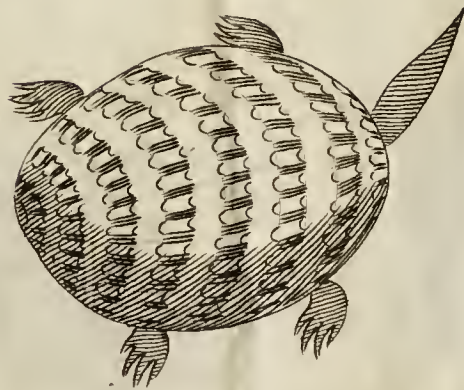
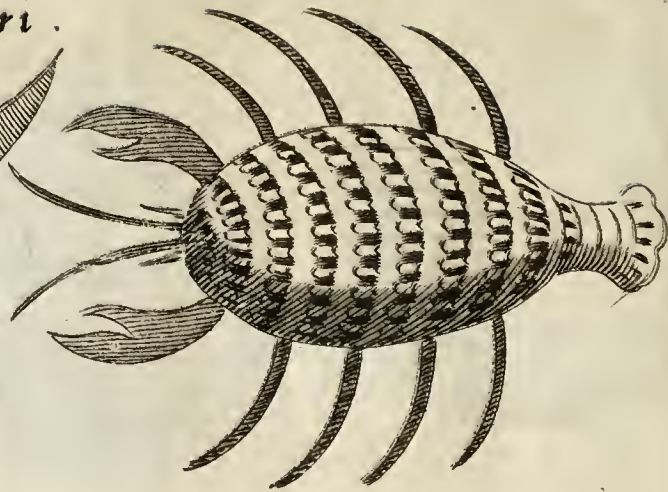
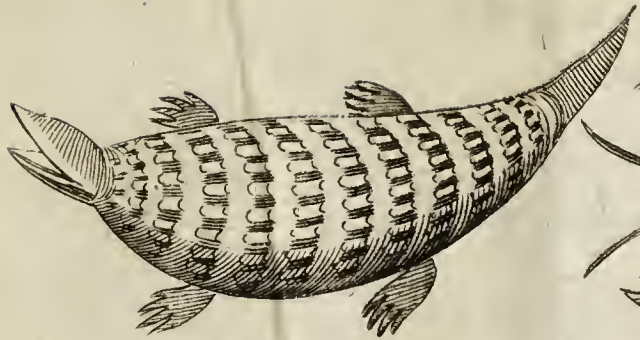
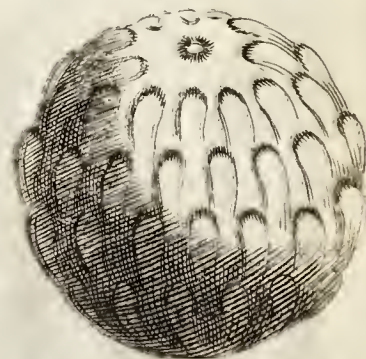
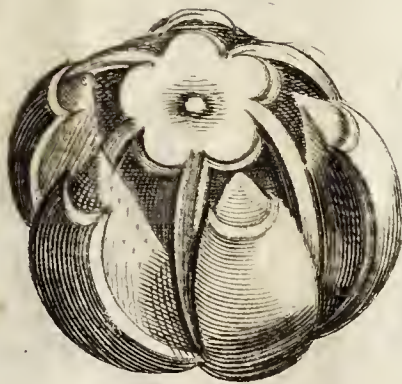
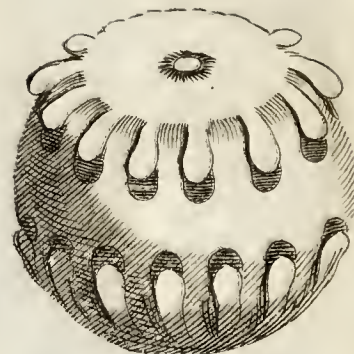
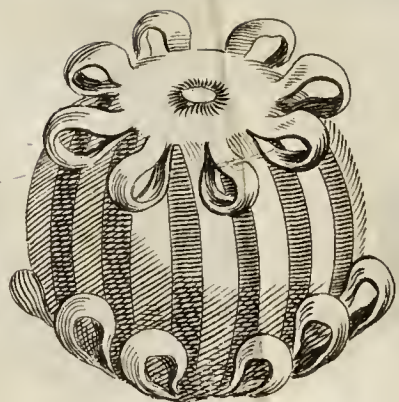
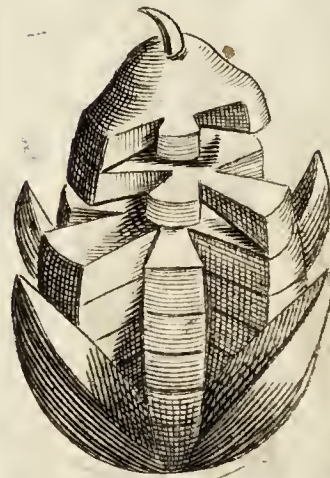
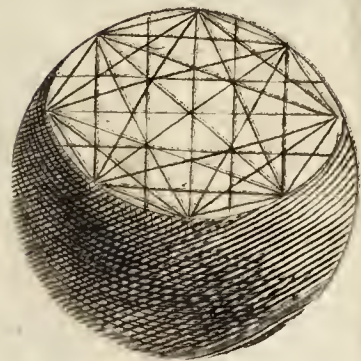
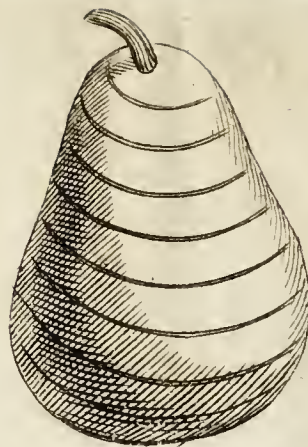
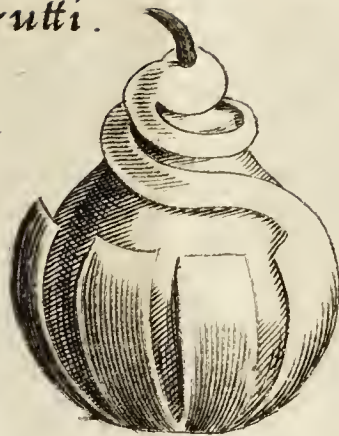
CAP. XXXIII.

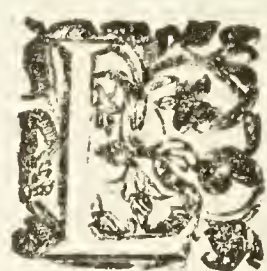
O uoluto metter il Gambaro (per tentare i belli ingegni) l'imbroccatura, è ingegnosa, e chi la vorra immitare l'apprenderà nella ſua figura.

3
2

De Frutti.

CAP. XXXIIII.

LA Quarta parte della nostra arte comprende anco i frutti, e in questi si puo mostrare sottigliezza, e leggiadria. e procurando, che il frutto non isfugga il ferro, ò che non cada, e tagliandolo con ogni prestezza senza tenerlo molto nelle mani, doue si deue sempre hauer dauanti gl'occhi, il douuto decoro sfuggendo i tiri, che hanno più tosto del giocatore di mano, che del Trinciante.

Cedri.

Melarance.

Frutti.

Delle Paſte.

CAP. XXXV.

L'Vltima parte è de paſticci coſi ordinata per amor delle figure, s'aprano, e leuato il coperchio, e poſtolo in vn piatto, la robba che è dentro, ſe è intera, e ſono volatili, ſi trincia come ne loro capitoli, il che parimente ſi fà dell'altre ſorti di carne. Cauandole del vaſo di paſta con imbroccarle, e tagliarle come s'è detto.

Delle Croſtrate.

CAP XXXVI.

E Sfogliate e Torte, come anco i MarZapani, e coſe ſimili ſi tagliano ſecondo il numero de conuitati, e ſe ſono pochi e le robbe da trinciare aſſai grandi, ſe ne da à ciaſchedu-no vna parte à giudizio del Trinciante.

Dello ſpartire le Viuande.

CAP. XXXVIII.

NON mi pare fuora di propoſito il ricordare l'auuertenza, che ſi deue hauere nello ſpartire le viuande. Il mio fine è ſtata la breuità, e più toſto moſtrare, che diſcorrere il Trinciante hauuta, che egli hauerà la viuanda, deue della parte megliore ſeruire i conuitati di tal ſorte, che del buono ne tocchi à tutti, il che deue eſſer regolato dalla ſua prudenza, alla quale ciò che à queſto propoſito appartiene io rimetto, douendoſi il petto de volatili, in quelli, che è la parte migliore diuiderſi à tutti, e moſtrare, che con la douuta diuiſione anco i Conuiti hanno la ſua giuſtizia.

Delle Forcine e Coltelli.

CAP. XXXVII.

L'Vso delle Forcine, e de Coltelli è facile. s'adoprano secondo la quantità, e qualità delle robbe, essendo propri de piccioni, e de frutti i piccoli, si come del Porchetto di latte, e de Polli d'India i maggiori, e così potran sopra di ciò veder le figure, questi, che segueno sono tutti l'istromenti dell'arte.

Tauola de Capitoli Contenuti nell'Opera.

Dell'